Aurélie Bastian
FRANZÖSISCH KOCHEN

Rezept online aufrufen



ADVENTSKRANZ KUCHEN

ZUBEREITUNG: 3 STUNDEN · BACKZEIT: 38 MIN.

Die „Adventsvorbereitungen“ laufen weiter. Als wir dabei waren, unseren Adventskranz (den echten) zusammenzubasteln, dachte ich mir, dass es auch eine lustige Kuchen Idee wäre, wenn wir einen Adventskranz-Kuchen zaubern würden.

Und hop! Ich habe es gemacht! Es war echt einfach und wir haben eine Menge Schokolade verbraucht und genauso viel Spaß gehabt □□

Ich habe so viele Formen (Kuchen und Schokoladenformen) zu Hause, dass es für uns schnell ging, so etwas zu kreieren. Man kann aber auch ganz einfach die Formen nehmen, die man zu Hause hat, um es zusammenzubasteln.

Zum Beispiel, passte bei uns die Form Flame (die ich hier bereits genutzt habe) super gut, um die Flamen der Kerzen zu bilden.

Die Motive habe ich mit der Schokoladenform für unseren Adventskalender gemacht und der Kuchen wurde einfach in meiner Savarinform gebacken.

Das Grüne Dekor wurde mit einer Saint Honoré Tülle, eine meiner Lieblingstüllen, die super für meine Tarte au citron, Buche de noel, Vacherin Torte, Tarte mit Motiv , Tartelettes und andere Kuchen passt.

So, falls ihr diesen Blog schon lange folgt, habt ihr bereits ein bisschen alles schön hier gesehen. Das Gleiche gilt für die Rezepte: einen Madeleine Boden für den Kuchen, eine Ganache montée für die grüne Deko und einfach gefärbte Schokolade (wie für den Adventskalender) für die kleinen Muster. Et voilà!

Es sieht echt schön aus und ist dazu sehr einfach. Die Planung ist das wichtigste.

Als erste die Ganache am Tag zuvor machen. Der Kuchen kann lange im Voraus zubereitet und eingefroren werden oder am Tag zuvor gebacken. Die Schokoladen-Muster können auch am Tag vorher gegossen werden.

Am Tag des Verzehrens braucht es nur noch gespritzt und schön dekorieren zu werden. Der Kuchen hält sich auch **bis 4 Tagen im Kühlschrank** und kann **nach Bedarf in Scheiben eingefroren werden**.

So, ich glaube, da habt ihr alle Infos zum Kuchen und es kann losgehen mit den ganzen Schritten! □□

Zutaten für einen 24 cm Adventskranz Kuchen

Teig: 4 Eier, 160 g geschmolzene butter, 160 g Zucker, 130 g Mehl, 1 Päckchen Backpulver, 2 EL Honig, 1 EL Weihnachtskuchen Gewürz, 65 g gemahlene Mandeln + 3 Kandierte Orangescheiben oder 1 gute EL Streifen , 3 EL Backfeste Schokoladen Perlen, 2 Handvolle Mandeln.

Ganache: 300 g weiße schokolade, 150 g Sahne + 250 ml Sahne, grüne fettlösliche Farbe

Deko: 15 g Zarbitterschokolade (Boden für die Flamen)

80 g weiße Schokolade + gelb und rot fettlösliche Farbe für die Deko (mit der Weihnachts Schokoladenform)

Rote Schokoladen Kugel oder andere Schokolade Deko je nach Lust und Laune.

1- Der Basis Kuchen:

Die Orangenscheiben (oder Streifen) in Stückchen schneiden. Die Mandeln grob hacken.

In einer Schüssel Mehl, Backpulver, Honig, Zucker, Weihnachtskuchen Gewürz, gemahlene Mandeln , Eier, geschmolzene Butter geben und cremig rühren, bis der Teig schaumig wird.

Dann die Orangenstückchen, die grob gehackten Mandeln, die Schokoladen Perlen (oder Stückchen) geben und vorsichtig rühren.

Den Teig in der vorher mit Butter bestrichene und bemehlte Savarin-Backform geben.

Backen: 180°C 35-40 Minuten (Stech-Probe im Kuchen machen!)

Tipp: der Kuchen sollte komplett ausgekühlt sein, bevor man ihn mit Creme beschmücken kann.

2- Die Ganache für die Deko kann während der Backzeit zubereitet werden. Es braucht auch seine Zeit im Kühlschrank. Und wenn es noch schneller sein soll, im TK.

Also die 300g weiße Schokolade mit 150g Sahne schmelzen und die grüne Lebensmittelfarbe dazu geben. Die Ganache dann im Kühlschrank abkühlen. Am besten die ganze Nacht.

Wenn man den Kuchen damit verzieren möchten, die Ganache in einer großen Schüssel geben, die Sahne peu à peu eingeben und dabei die Masse mit einem Schneebesen schlagen.

Je nach Konsistenz kann man ein Minimum von 200 ml bis ein Max von 250 ml Sahne dazugeben. Die fertige grüne geschlagene Ganache in einem Spritzbeutel mit einer Saint Honoré Tülle geben, und damit den Kuchen verzieren.
TIPP: ich mache alles mit dem Kitchen aid.

Den fertig gespritzten Kuchen im Kühlschrank aufbewahren.

So habe ich es gemacht:

3- Schokoladen-Deko:

Ich wollte kleine Kerzen für den Adventskranz Kuchen zubereiten und dafür brauchte ich erstmal eine Kerze und eine Flamme.

Also in einer kleinen runden Schokoladenform 15 g geschmolzene zartbitter Schokolade geben, um 4 kleine Kerzen zu gießen. Die Form 5 Minuten in TK legen und dann die Böden auf den Formen lösen.

Ich habe sie dann mit Salzbutter Karamell Creme gefüllt, aber man kann auch Pralinémasse oder Orangenmarmelade nehmen.

Für die Flamme, die weiße Schokolade schmelzen und mit gelber fettlöslicher Farbe mischen. Dann in 4 kleine Mulden geben und ebenfalls in TK geben, aber für 15 Minuten.

Für die kleine Kuchen-Deko, einfach die weiße Schokolade schmelzen, nach Wahl färben, und in die kleinen Formen gießen. Die Formen 5 Minuten im Kühlschrank legen, bis alles hart wird.

TIPP: ich habe eine Form, die ich bereits zu Hause hatte, genommen. Man kann aber auch eine Adventskalender Form oder Weihnachts-Pralinenform benutzen.

4- Basteln:

Die kleinen Böden für die Kerzen auf dem Kuchen eindrücken, mit Salzbutter Karamell (oder etwas anderem) füllen, und die gelben Flammen darauf legen. Die anderen Schokoladen-Deko von der Form lösen und damit den Kuchen reichlich beschmücken.

Et voilà! Es war sehr lustig diese Kuchen zuzubereiten, weil es so viele kleine Schokoladen-Arbeiten gab, und somit genau so viel Naschen!!!

Ich hoffe, es hat euch inspiriert! Und es gibt dieses Jahr auch bei euch einen Adventskranz Kuchen. Es muss nicht so ausgefallen sein, aber so einen schönen Kuchen mit Kerzen macht schon was her, oder?

Gros BISOUS

Hat es dir und deinen Gästen geschmeckt? Dann gib die Quelle gern weiter.

Dieses Gericht stammt aus einem Rezept von
Aurélie Bastian
www.franzoesischkochen.de